



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**EKSTRAKSI MINYAK ATSIRI DARI RIMPANG KENCUR (KAEMPFERIA GALANGA L) BERDASARKAN JUMLAH PELARUT ALKOHOL DAN WAKTU PERENDAMAN**

### **ABSTRACT**

Rimpang kencur merupakan salah satu bahan baku yang berlimpah di Indonesia, rimpang kencur belum dimanfaatkan secara optimal dengan masyarakat, rimpang kencur memiliki nilai ekonomis apabila dikemas dalam bentuk minyak atsiri, rimpang kencur sendiri memiliki senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hasil rendemen terbanyak dari waktu ekstraksi yang digunakan serta melihat jumlah pelarut yang optimum.

Minyak atsiri dibuat dari rimpang kencur dengan penambahan pelarut etanol dengan variasi jumlah pelarutnya 200, 250, 300, 350, dan 400 ml dengan waktu ekstraksi 1,3, dan 5 jam. Kemudian di ekstraksi, hasil minyak yang diekstraksi kemudian akan divacuumkan dengan menggunakan evaporator guna memekatkan minyak tersebut untuk menghilangkan kandungan-kandungan etanol.

Hasil penelitian yang dianalisa adalah rendemen pada minyak atsiri didapatkan 3,89% pada waktu ekstraksi 3 jam pada jumlah pelarut 200 ml. Nilai berat jenis yang didapatkan yaitu 0,888 pada waktu 5 jam pada jumlah pelarut 400 ml. Nilai bilangan asam yang optimum didapatkan yaitu 0,70 pada waktu ekstraksi 5 jam pada jumlah pelarut 400 ml. Nilai kelarutan alkohol yang didapatkan 1:3 (jernih). Nilai indeks bias yang optimum didapatkan yaitu 1,332 dan sudah memenuhi persyaratan seperti yang tercantum dalam literatur yaitu 1,3-1,7.

Kata kunci: Rimpang kencur (*Kaempferia galanga* L), Minyak atsiri, Etanol